
raffin
esSen
SCHWEIZER
HANDWERK
Geschenke mit Charakter

ECHTER MEHRWERT – LOKAL GEDACHT, IN DER SCHWEIZ GEMACHT.

Von den Gewürzen über die Gefässe und dem Branding bis hin zu Verpackungen, Konfektionierung und Versand arbeiten wir mit ausgewählten Schweizer Partnern. Für hochwertige Swiss Made Geschenke, die lange bleiben und mehr sagen als tausend Worte.

UPCYCLING MIT STIL

Eine soziale Einrichtung in der Schweiz verwandelt alte Glasflaschen in stilvolle und nachhaltige Behälter. Für den perfekten Abschluss wird der Deckel aus regionalem Ahornholz von einem Schweizer Drechsler handgefertigt. Ein Silikonring sorgt dafür, dass der Deckel luftdicht abschließt und den Inhalt optimal schützt. Die mattierte Glasoberfläche, die durch Sandstrahlung entsteht, verbirgt den Silikonring dezent und verleiht dem Behälter eine schlichte, elegante Optik.

GLAS MIT HOLZDECKEL

Format: ø 80 mm, Höhe 60 mm,
Volumen: ca. 100 ml
Material: Recyclingglas, Schweizer Ahornholz (andere Holzart auf Anfrage), Silikon

PERSONALISIERUNG

Druck 1-4-farbig
Lasergravur







DER KLASSIKER

Naturbelassen, im schlichten zylindrischen Design gehalten, werden unsere Gewürzmühlen in einer Schweizer Drechslerei aus heimischen Holzarten gefertigt. Das Herzstück der Mühle ist das stufenlos verstellbare Keramikmahlwerk CrushCrind© mit 25 Jahren Garantie. Der Mahlgrad ist stufenlos verstellbar. Die verwendete Keramik ist härter als Stahl, rostet nicht und ist geschmacksneutral. Neben Pfeffer, Salz und Chili können damit auch viele andere Gewürze, Kräuter und Blüten gemahlen werden.



GEWÜRZMÜHLE «JEAN»

Holzmühle mit Keramikmahlwerk CrushCrind©
Format: ø 50 mm, Höhe 210 mm
Material: Schweizer Holz

Schweizer Holzarten von links: Esche, Birnbaum, Eiche, Nussbaum - andere Holzarten auf Anfrage

PERSONALISIERUNG

Lasergravur flach auf den Deckel oder den Mühlenkörper

Sie mahlt neben Salz und Pfeffer auch Chili und zahlreiche andere Gewürze und Kräuter.



KLEIN ABER FEIN

Naturbelassen, im schlichten zylindrischen Design gehalten, werden unsere Gewürzmühlen in einer Schweizer Drechslerei aus heimischen Holzarten gefertigt. Das Herzstück der Mühle ist das stufenlos verstellbare Keramikmahlwerk CrushCrind© mit 25 Jahren Garantie. Der Mahlgrad ist stufenlos verstellbar. Die verwendete Keramik ist härter als Stahl, rostet nicht und ist geschmacksneutral. Neben Pfeffer, Salz und Chili können damit auch viele andere Gewürze, Kräuter und Blüten gemahlen werden.



GEWÜRZMÜHLE «TONI»

Holzmühle mit Keramikmahlwerk CrushCrind©
Format: ø 47 mm, Höhe 128 mm
Schweizer Holzarten: Esche, Roteiche, Nussbaum

PERSONALISIERUNG

Lasergravur flach auf den Deckel oder den Mühlenkörper

NOSTALGISCH SCHÖN

Die «swiss made» Gewürzmühle vereint ein antik anmutendes Kupfergehäuse mit edlem Schweizer Holz. Der ergonomisch geformte Holzgriff liegt perfekt in der Hand und ergänzt das ästhetische Design. Das Mahlwerk wird mit einer Kurbel angetrieben, der Mahlgrad ist stufenlos verstellbar.





PFEFFERMÜHLE «ANTIK»

Antik Mahlwerk (Kupfer-Look), Mahlgrad stufenlos verstellbar
Format: ø 55 mm, Höhe: 210 mm

Schweizer Holzauswahl: Birnbaum , Nussbaum

PERSONALISIERUNG

Lasergravur auf Mühlenkörper

RUSTIKAL MIT CHARAKTER

Das rustikale Schweizer Handwerksprodukt ist naturbelassen und wird aus gedämpftem Fichtenholz gefertigt, auf zwei Seiten gespalten, gebürstet und lackiert. Jede Mühle ist ein Unikat. Das Herzstück der Mühle ist das stufenlos verstellbare Keramikmahlwerk CrushCrind© mit 25 Jahren Garantie. Der Mahlgrad ist stufenlos verstellbar. Die verwendete Keramik ist härter als Stahl, rostet nicht und ist geschmacksneutral. Neben Pfeffer, Salz und Chili können damit auch viele andere Gewürze, Kräuter und Blüten gemahlen werden.



GEWÜRZMÜHLE «RUSTIKAL»

Holzmühle mit Keramikmahlwerk CrushCrind©
Format: ca. 53x53 mm, Höhe: 155 mm

Schweizer Fichte

PERSONALISIERUNG

Lasergravur auf den Deckel der Mühle
Graviertes Aluminium-Plättchen

GEWÜRZ MÜHLE NEO



In Ihren Wunschfarben
Personalisiert mit Ihrem Logo
Gefertigt aus biobasiertem Kunststoff
CrushGrind® Keramikmahlwerk

SWISS MADE

VORSCHLAG

GEWÜRZMÜHLE NEO

Gefertigt im 3D-Druckverfahren aus PLA – einem biobasierten Kunststoff auf Basis nachwachsender Rohstoffe wie Maisstärke. Innovativ, farbenfroh und individuell. Die leichte, strukturierte Oberfläche sorgt für angenehme Haptik und eine moderne Optik. Jede Mühle ist massgeschneidert und verbindet Designfreiheit mit Funktionalität.



GEWÜRZMÜHLE «NEO»
Keramikmahlwerk CrushGrind ®
mit 25 Jahren Garantie
Format: ø 42 mm, Höhe 108 mm
Material: PLA, Keramik

PERSONALISIERUNG
Farben wählbar
Etikette rund 39mm auf dem Deckel

VORSCHLAG

GEWÜRZMÜHLE NEO

Ausgestattet mit dem stufenlos verstellbaren Keramikmahlwerk von CrushGrind® (25 Jahre Garantie). Die Keramik ist härter als Stahl, rostet nicht und ist geschmacksneutral. Neben Pfeffer, Salz und Chili lassen sich damit auch viele andere Gewürze, Kräuter und Blüten mahlen.



GESCHMACK IM NUSSBAUM

Phantasievolle Rezepte und fünf raffinierte Gewürzmischungen in der praktischen Gewürzdose, geschmackvoll verpackt in einer Schweizer Nussbaumholz-Schatulle



GEWÜRZDOSE MIT SCHRAUBDECKEL

Format: ø 47 mm, Höhe: 87 mm
Volumen: 100 ml
Material: PET, Metall

PERSONALISIERUNG

Klebeetikette, 34x57 mm, 4-farbig





Ecken im 45 Grad Winkel gegehrt

HOLZSCHATULLE MIT 5 GEWÜRZDOSEN

mit arretierendem Klappdeckel, Scharnieren
Steg für 5 Gewürzdosen
Oberfläche geschliffen und schutzlackiert
Material: Schweizer Nussbaumholz
Format: 267x110x65 mm

PERSONALISIERUNG

Gravur

SCHNITT FÜR SCHNITT

Für diese praktischen Schneidebretter werden Streifen von verschiedenen Schweizer Holzarten verleimt.



SCHNEIDEBRETT 3-COLOR

Holzarten von oben nach unten:
Esche, Nussbaum und Buche

Format: 250 x 155 x 10 mm

PERSONALISIERUNG

Lasergravur



SCHNEIDEBRETT BUCHE

Holzart: Schweizer Buche

Format: 250 x 155 x 10 mm

PERSONALISIERUNG

Lasergravur

ANDERE RAFFINIERTE PRODUKTE

VON DER ZEIT GEFORMT

Schweizer Salz eingebettet in Alabaster aus der Toskana



VORSCHLAG

ALABASTER SALZDOSE

SCHWEIZER BLÜTENSALZ

Die Dekorative Mischung kombiniert exklusive Salzkristalle aus dem Herzen der Schweizer Alpen mit einer Blütenpracht aus dem Emmental. Verschiede Kornblumen, Ringelblumen und Sonnenblumen verleihen der Mischung ihre Farben und bringen wunderbare, florale Duftnoten auf den Teller.

Verpackung: Standbodenbeutel



ALABASTER SALZDOSE MIT LÖFFELSCHALE

Vor Jahrmillionen geschaffen, heute ein kleines Schmuckstück für den Tisch. Als salzhaltiges Wasser verdunstete, entstanden zwei Schätze: Salz und Alabaster. Heute bringen wir sie wieder zusammen. Feines Speisesalz findet seinen Platz in einer Dose aus weissem Alabaster.

Sanftes Weiss, feine Schattierungen und lichtdurchlässige Adern verleihen dem Alabaster die edle Anmutung von weissem Marmor und seine unverwechselbare, zeitlose Schönheit. Fast scheint der Stein von innen heraus zu leuchten. Jede Dose ist ein Unikat der Natur.

Gefertigt wird sie in einem Handwerksbetrieb in der Toskana, wo Alabaster seit Jahrhunderten abgebaut und verarbeitet wird. Eine handschmeichelnde Löffelschale aus Ahornholz vollendet das Designobjekt.

Format: ø 97 mm, Höhe 60 mm




ÄSTHETISCH. KRAFTVOLL. EFFIZIENT.
Der Mörser aus massivem Gusseisen bringt das volle Aroma von getrockneten Gewürzen und Kräutern zur Entfaltung.



MÖRSER MIT STIL

Gefertigt aus massivem Gusseisen überzeugt dieser Mörser durch kraftvolle Leistung und Effizienz beim Zerkleinern von Gewürzen. Das hochwertige Material ist äußerst robust, langlebig und hitzebeständig – ein Küchenhelfer, der Sie ein Leben lang begleitet.

Ob Pfefferkörner, Fenchelsamen, getrocknete Chilis oder aromatische Gewürzmischungen – dieser Mörser ist ideal für trockene Zutaten. Dank seiner geschwungenen Innenstruktur werden Gewürze mühelos und gleichmäßig zermahlen. Selbst ölhaltige Samen wie Sesam oder Nüsse lassen sich perfekt verarbeiten, um ihr volles Aroma freizusetzen.

Ein unverzichtbares Werkzeug für jede Küche – verleihe Deinen Gerichten eine Prise Raffinesse!

Format: Höhe 10 cm, ø 9 cm

PERSONALISIERUNG

Gravur auf Holzstössel
Banderole 4/0-farbig



RAFFINESSEN.CH GMBH
Wasserwerkgasse 2
CH-3011 Bern
031 535 33 68

ANSPRECHPARTNER
Markus Lehmann
markus.lehmann@raffinessen.ch
078 746 11 04

SPICE THE DIFFERENCE.